

MAMA MIA

Minestrone



WEIDEMANN
Catering GmbH

Catering GmbH – Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe
www.weidemann-gruppe.de

Minestrone

Zutaten für 8 Personen:

3 Knoblauchzehen, 3 große Zwiebeln, 2 Stangen Staudensellerie, 2 große Karotten, 2 große Kartoffeln, 100 g grüne Bohnen, 100 g Zucchini, 60 g Butter, 50 ml Olivenöl, 60 g durchwachsener Speck (klein gewürfelt), 1 1/2 Liter Gemüse oder Hühnerbrühe, 100 g gehackte Tomaten, 2 EL Tomatenmark, 1 Bund Basilikum (frisch und fein gehackt), 100 g Parmesan-Rinde, Salz und Pfeffer, 85 g Spaghetti (in kleine Stücke gebrochen), frisch geriebener Parmesan zum Servieren

Arbeitszeit:	ca. 30 Min.	Schwierigkeitsgrad:	einfach
Koch-/Backzeit:	–	Kalorien p. P.:	keine Angabe

Zubereitung:

Knoblauch, Zwiebeln, Sellerie, Karotten, Kartoffeln, Bohnen und Zucchini klein schneiden. Butter und Öl in einem großen Topf erhitzen und den Speck 2 Minuten anbraten. Knoblauch und Zwiebeln zugeben, 2 Minuten braten, dann Sellerie, Karotten und Kartoffeln unterrühren und weitere 2 Minuten braten. Die Bohnen in den Topf geben und 2 Minuten braten. Die Zucchini einrühren und nochmals 2 Minuten braten. Den Deckel auflegen und das Gemüse unter gelegentlichem Rühren 15 Minuten garen. Brühe, Tomaten, Tomatenmark, Basilikum und Käserinde dazugeben und abschmecken. Aufkochen, die Temperatur reduzieren und 1 Stunde leise köcheln. Die Käserinde entfernen und wegwerfen. Die Spaghettistücke in den Topf geben und 10 Minuten kochen. In großen, vorgewärmten Suppentellern mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Buon Appetito!